



Autre

## **Croissant-pudding aux cerises et caramel**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

100 grammes de cerises (bocal, égouttées)  
40 grammes de noix de pécan (hachées fin)  
200 grammes de sucre blanc  
150 millilitres de lait entier  
150 millilitres de crème  
30 millilitres de rhum  
60 millilitres d'eau  
4 croissants  
4 œufs

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Disposez les croissants dans un plat à four et répartissez les cerises pardessus.

Mettez le sucre avec l'eau dans une petite casserole et mélangez. Portez à ébullition à feu moyen et laissez le sucre bien caraméliser. Ne mélangez pas dans la casserole. Diminuez le feu dès que le mélange est d'un beau brun doré. Ajoutez lentement la crème en remuant jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez ensuite le lait et le rhum en mélangeant.

Éteignez le feu et laissez refroidir un peu. Incorporez les oeufs en battant. Versez le mélange caramel sur les croissants et laissez reposer 10 minutes. Saupoudrez avec les noix et enfournez durant 20 minutes. Servez tiède-chaud.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

